

Upoznajmo i uživajmo

Krapinsko-zagorska
županija i
Savinjska regija



REPUBLIKA SLOVENIJA
SLUŽBA VLADE REPUBLIKE SLOVENIJE ZA RAZVOJ
IN EVROPSKO KOHEZIJSKO POLITIKO



Ulaganje u vašu budućnost
Operaciju dijelomično financira Europska unija
Europski fond za regionalni razvoj



Legenda:

- | | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------|
|  | Međunarodna zračna luka |  | Ruševina dvorca |
|  | Sportski aerodrom |  | Arheološko nalazište |
|  | Znamenita crkva |  | Špilja |
|  | Znameniti samostan |  | Elektrana |
|  | Stari grad, dvorac |  | Rudnik |

0 10 20 km

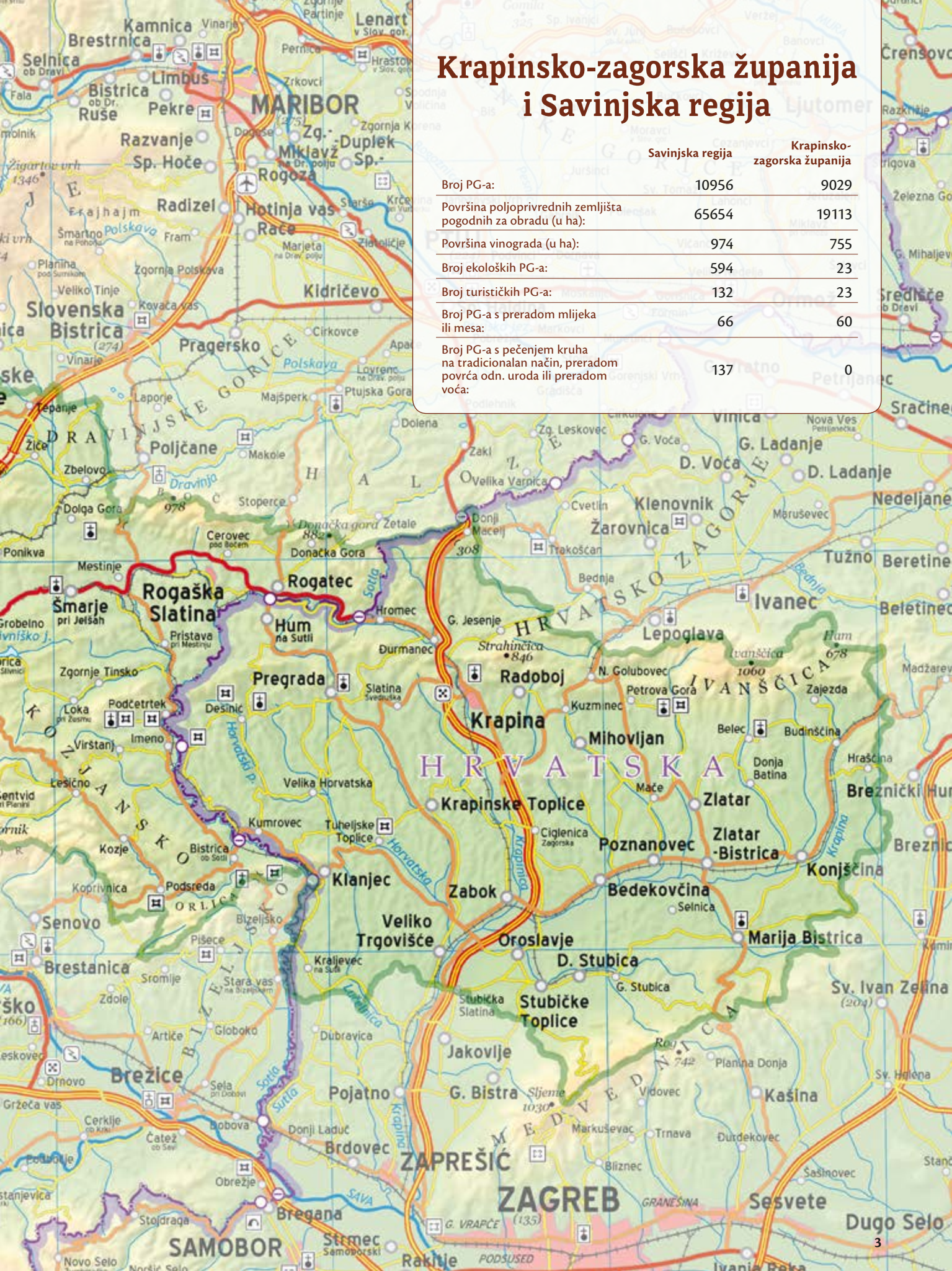
Mjerilo 1 : 330 000

© KARTOGRAFIJA



Krapinsko-zagorska županija i Savinjska regija

	Savinjska regija	Krapinsko-zagorska županija
Broj PG-a:	10956	9029
Površina poljoprivrednih zemljišta pogodnih za obradu (u ha):	65654	19113
Površina vinograda (u ha):	974	755
Broj ekoloških PG-a:	594	23
Broj turističkih PG-a:	132	23
Broj PG-a s preradom mlijeka ili mesa:	66	60
Broj PG-a s pečenjem kruha na tradicionalan način, preradom povrća odn. uroda ili preradom voća:	137	0





Pogled na OPG Klemenšek i Kamniško-Savinjske Alpe s panoramske ceste nad Logarskom dolinom



Na ulazu u park prirode Logarska dolina pogled se širi na ledenjacima oblikovanu dolinu, okruženu šumama crnogorice i vrhovima Kamniško-Savinjskih Alpa.



U listopadu preorana njiva u Bučama u Kozjanskome parku čeka na sjetvu pšenice.



Pogled s vinarije Bolfan Vinski Vrh pruža se sve do Ivanščice (1061 m.n.v.)

Predaja oplemenjena suvremenim znanjem

Krajolik između Savinjskih Alpa i Hrvatskog zagorja raznolik je i dinamičan. Svakih nekoliko kilometara pred očima nam se rasprostire drugačiji pogled: od strmih sjevernih planinskih stijena do zelenih padina s pašnjacima i šumama; od ravnina s brižljivo obrađenim poljima i seocima do blagih brežuljaka s njegovanim vinogradima i voćnjacima.

Kao što je raznoliko ovo područje, raznoliki su i proizvodi iz poljoprivrednih gospodarstava, koja su zajednička karakteristika Savinjske regije u Sloveniji kao i Krapinsko-zagorske županije u Hrvatskoj. Poljoprivredne poslove u ovim gospodarstvima obilježava predanost zemlji, obiteljskoj tradiciji i suživotu s prirodom, a ujedno i veliki senzibilitet za suvremene spoznaje, inovativnost i pogled u budućnost. Na mnogim seoskim gospodarstvima ljudi su prepoznali svoju šansu u proizvodnji kvalitetne, zdrave hrane i u turizmu. Domaćini gostoljubivo otvaraju svoja vrata posjetiteljima, nudeći najbolje što proizvedu, poštujući predaju ranijih generacija, prirodu i ljude. Delicije što ih nude, posjetitelja vode u svijet tradicionalnih vrijednosti, priča iz prošlosti, vještina potrebnih u poljoprivredi, snalažljivosti i prilagođavanja prirodi.



Zagorje - Bajka na dlanu



Vinar Mladen Micak u zelenoj rezidbi svog vinograda



Pogled na Mariju Bistricu iz vinograda vinara Mladena Micaka

Agroturizam Marka Kosa u Svetom Križu Začretju



Šumarica – zaštićena
biljna vrsta na Boču



Pogled s Tinskog na brdoviti krajolik oko Šmarja i Rogaške Slatine te na Boč (978 m.n.v.)



Zagorje - Bajka na dlanu - bregi u Krapinsko-zagorskoj županiji



Razgledavanje Agroturizma ZABOKY SELO u Zaboku

Pored očuvanog kulturnog krajolika bogatstvo ovog područja je netaknuta priroda s više zaštićenih područja. Na slovenskoj strani parkovi prirode *Logarska dolina*, *Robanov kot*, *Boč-Donačka gora*, *Golte*, *Ponikovski kras*, *Ribnik Vrbje* sa zaleđem te Kozjanski regionalni park (*Kozjanski regijski park*), koji je i područje biosfere pod zaštitom Unescovog programa Čovjek i biosfera, a na hrvatskoj strani Park prirode Medvednica, posjetitelju pružaju bezbroj mogućnosti za doživljavanje prirode.

Unatoč tome što je prirodni okoliš vrlo raznolik i dinamičan, Savinjsku regiju i Krapinsko-zagorsku županiju mnogo toga povezuje. Obje su bile pod vlašću moćne plemićke obitelji grofova Celjskih, koja je u prvoj polovini 15. stoljeća spadala među najutjecajnije u Europi, i obje je 1573. godine zahvatila velika seljačka buna pod vodstvom

Matije Gupca, što je u narodnoj književnosti i u povijesnom sjećanju ostavilo snažan pečat. Ovdašnji samostani, iz kojih su se zemljom širili novo znanje i vještine, utjecali su na načine prerade, pripreme hrane i pića, a njihova su ostavština i dragocjena znanja o ljekovitom bilju i ljekarništvu.

Mineralna i termalna vrela dala su svoj doprinos u ranom razvoju i procvatu lječilišnog turizma. Brojna su se seoska domaćinstva još prije dosta godina odlučila orijentirati na turizam, te su njime nadogradila proizvodnju kvalitetne hrane, a mnoga od njih su prešla na ekološku poljoprivredu i posvetila se očuvanju lokalnih sorti proizvoda i domaćih pasmina životinja. To je temelj raznolike, dobre i zdrave hrane, što je danas nude gostoljubiva obiteljska poljoprivredna gospodarstva.



Rijeka Savinja
- zaštićena
prirodna
vrijednost -
između Luča
i Solčave



Ekološki poljoprivrednik Peter Koren iz Loča kod
Slovenskih Konjic provjerava zrenje pšenice.



Jesensko oranje u Bistrici ob Sotli



Pogled s travnjaka bogatih orhidejama na Vetrniku u Kozjanskem parku

Savinjska regija ponosno ističe dvije europske destinacije izvrsnosti programa EDEN: 2009. godine laskavu je titulu dobilo Solčavsko za razvoj kvalitetnog turizma na zaštićenim područjima prirode, a 2013. godine i Laško, gdje su se domaćini pobrinuli da njihove turističke zanimljivosti i programi budu dostupni svima, uključujući i ljude s različitim smetnjama. Dobro očuvana priroda, bogata i očuvana kulturna baština, što pokazuje prošlost od prapovijesti do našeg doba, gostoljubivi ljudi i turistička tradicija – sve to jamči da će se posjetitelji s veseljem vraćati.

Majstorstvo pripreme ukusnih jela i od jednostavnih sastojaka od nekada je bilo odlika domaćica u seoskim domaćinstvima. Danas se po kuhinjama vrte mnoge kuharice (i također kuhari!), koji pored tradicionalnih znanja, naslijeđenih od majki i baka, imaju i gastronomsko

obrazovanje stečeno u ugostiteljskim i hotelijerskim školama. Stare recepte obogaćuju suvremenim jelima pripremljenim od ekološki prerađenih svježih sastojaka, koji idu u lonac ravno s polja, što je pouzdano jamstvo za prvoklasne kulinarne užitke.

U gostoljubivim domovima obitelji na poljoprivrednim gospodarstvima nećete se osjećati kao turisti, nego kao dobro došli gosti. Domaćini i domaćice su jednako ponosni na rezultate svog rada kao i na svoje korijene, pa baštinjeno od svojih predaka prenose na svoju djecu. S veseljem će Vam otvoriti vrata svojih domova i podruma, pokazati polja, vinograde i voćnjake, servirat će Vam najbolje proizvode nastale radom njihovih ruku i ljubavlju prema zemlji. Ako ćete poželjeti čuti njihova iskustva, s veseljem će Vam povjeriti svoje priče, životne mudrosti i tajne prirode s kojom žive.



Vinogradar je
prilikom berbe
zahvalan za
plemeniti urod.



Pogled na crkvu sv. Jakoba u
Okonini kod Ljubnog i na zasnježene
padine Raduhe (2062 m.n.v.)



Tržnica u Bohačevom toplaru u Nazarjima otvorena je
svake subote prije podne (toplar je natkrivena sušara).

Bogat stol tradicionalnih zagorskih specijaliteta na Agroturizmu Marka Kosa





Razgledanje ekološke proizvodnje jabuka na OPG-u Pšaker u Braslovčama



Dobrodošlica na OPG-u

Unatovo obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo u Nazarjima; na nekim OPG-ima nalaze se i prodavaone s urodom i proizvodima sa vlastitog gospodarstva i sa obližnjih gospodarstava.





U Mariji Bistrici je 2014. godine održana prekogranična gastronomska manifestacija Štruklijada na kojoj su posjetitelji mogli vidjeti kako nastaju zagorski štrukli i kušati izvorne zagorske štrukle; razvlačenje tijesta.

Štrukle – vrlo različite i božanstvenog okusa!

Tradicija pripremanja štrukla postoji kako u Zagorju tako i u Sloveniji. *Zagorski štrukli* od vučenog tijesta s nadjevom od svježeg kravljeg sira, kiselog vrhnja i jaja, lijepo savijeni i preliveni vrhnjem te zapečeni u pećnici, prepoznatljivi su i zaštićeni kao tradicionalno jelo i element su hrvatske nematerijalne kulturne baštine. Slasni »zagorski štrukli« poznati su nadaleko. Kako bi se sačuvala tradicija pripreme, svake se godine u drugom mjestu Krapinsko-zagorske županije organizira velika gastronomska manifestacija - Štruklijada. Na Štruklijadi se okupe ponajbolji kuhari i pekari, ugostitelji i domaćice, kako bi se natjecali u pripremi štrukla. Posjetitelji mogu vidjeti kako štrukle nastaju pod vještim rukama, i razumije se, mogu i kušati sve delicije. No nije riječ samo o štruklama svih vrsta - priredba je svake godine prikaz bogatstva kulturne baštine, od slikovitih nošnji do pjesama i plesova, od tradicionalnih vještina do današnjih proizvoda izrađenih rukom, povezanih s gastronomskom baštinom Zagorja.

Štrukle su jedno od najkarakterističnijih starih jela, što se pripremaju diljem Slovenije na puno



Za zagorske štrukle svaka domaćica ima svoj recept, kako za tijesto tako i za nadjev.



Priprema zagorskih štrukli za pečenje



Marjanca Deželak iz Debra kod Laškog priprema štrukle s *pregretom smetanom* - na tradicionalan način toplinski obrađenim skorupom od svježeg mlijeka.



Na Štrukljadi možete kušati izvorne zagorske štrukle.



Anica Levart iz Loča kod Slovenskih Konjica priprema štrukle od heljdnog brašna s nadjevom od svježeg kravljeg sira i prosene kaše.



Prezentacija tradicijskih običaja, plesova i nošnji na Štrukljadi u Mariji Bistrici



Na turističkim OPG-ima u Savinjskoj regiji štrukle su među najomiljenijim jelima.



Štrukle sa sirom i žlinkrofi izvrstan su prilog jelima od mesa.



Štrukle s pregretom smetanom u juhi

različitih načina. U Sloveniji ih je poznato više od sto vrsta, pripremljenih od različitih vrsta brašna, s različitim nadjevima - slanih i slatkih, kuhanih i pečenih – no uvijek slasnih! Osim karakterističnih štrukla s estragonom, koje su slovenska posebnost, svako područje ima svoje izvorne načine pripreme štrukla, od sastojaka do nadjeva. Nekada su ih domaćice pripremale u doba kada su se na seoskom gospodarstvu obavljali najteži poslovi, te su ih servirale kao glavno jelo. A štrukle su, dakako, i omiljena blagdanska poslastica - osobito slatke štrukle.

Za okolicu Laškog karakteristične su štrukle s *pregretom smetanom* – na tradicionalan način toplinski obrađenim skorupom od svježeg mlijeka - što se kuhaju u vodi, tako da nastane ukusna juha u kojoj se i serviraju. U Šaleškoj dolini među tradicionalnim poslasticama su i *gluhe štrukle* od dizanog tijesta - koje zapravo uopće nisu prave štrukle, jer nisu savijene, već su to knedlice od dizanog tijesta, kuhane i posipane orasima i šećerom...

Bez obzira na kakav način se štrukle serviraju - kao predjelo, prilog, glavno jelo ili slastica - obilzat ćete prste!

Riječ štrukla dolazi iz austrijskog njemačkog jezika – *Struckel* znači savitak od tijesta. Prerezana štrukla s nadjevom daje karakterističan izgled spirale. Još su stari mudraci prepoznali kako je taj oblik karakterističan za zakonitosti prirode i svemira... Nije dakle čudno što su štrukle tako božanstvena delicija!



Muzej Staro selo Kumrovec najveći je etnografski muzej na otvorenom u Hrvatskoj, u kome je očuvano četrdesetak stambenih i gospodarskih objekata.



Muzej na otvorenom Rogatec

Neka su omiljena jela vrlo stara

Još i danas se na stolu nađu jela pripremljena u krušnoj peći, ista kakva su se kuhala u doba dok su u seoskim kućama bile crne kuhinje ili čak pušnice s otvorenim ognjištima. Ujušci, variva, kaše, gusta jela na bazi brašna (*močnik*) i žganci potječu iz vremena što ćete si ih lako moći predočiti ako posjetite poneko muzejsko domaćinstvo ili koji muzej na otvorenom.

Veliki muzeji na otvorenom su u Rogatcu i u Kumrovcu, a u mnogim domaćinstvima su još sačuvane stare zgrade s unutarnjom opremom, što će je domaćini s veseljem pokazati posjetiteljima. Stari domovi, kuće za starije članove obitelji (*prežitkarske hiše*), ostave (*kašče*), sušare (*kozolci*) i pčelinjaci značajna su kulturna baština, što svjedoči kako o nekadašnjem životu, starim načinima prerade i pripreme živih namirnica, tako i o snalažljivosti seoskih domaćica, koje su pomoću skromnih namirnica znale vješto pripremiti slasna jela za obitelj i nadničare.

Možete posjetiti i muzejske mlinove, koji još rade – u njima se još melje brašno na starinski način, kako bi bilo svjež i mirisna baza za niz poslastica od brašna.



Heljdini žganci mogu biti i samostalno jelo, no u OPG-ima u Savinjskoj regiji najčešće se serviraju uz juhu od gljiva ili *obaru* (tradicionalna slovenska gusta juha od mesa i povrća).



U muzeju Staro selo postavljene su stalne izložbe tradicijskih obrta i običaja Zagorja s kraja 19. st.; zagorska svadba.



Zagorska hiža s izložbom Od zrna do pogače, Muzej Staro selo Kumrovec



Vinogradarstvo Sever
proizvede tek male količine vina sokol,
namijenjene degustaciji i ocjenjivanju vina.

Riznica vinskih raznolikosti

Područja s
vinogradarskom
tradicijom za
posjetitelja imaju
poseban čar.

Vinogradari Krapinsko-zagorske županije, koja je dio vinogradarske podregije Zagorje-Međimurje, posljednjih su se godina preorijentali na proizvodnju manjih količina vina, zbog čega se postiže sve bolja kvaliteta, u mnogim slučajevima čak vrhunska po svjetskim mjerilima. Danas u vinogradima prevladavaju graševina, rajnski rizling, bijeli i sivi pinot, chardonnay, laški rizling, sauvignon, zeleni silvanac, žuti muškat, cabernet sauvignon i frankovka, a u nekim su se vinogradima očuvali i autohtone sorte dišeća ranina, mirkovača, krapinska belina i sokol. Istraživanja su pokazala da je krapinska belina jedan od neposrednih predaka sorti chardonnaya, a genetski je prisutna u još najmanje 70 poznatih sorti vinove loze, što znači da je riječ o vrlo staroj sorti, vjerojatno povezanoj sa začecima vinarstva u ovom dijelu Europe.

Posljednjih dvadeset trsova autohtone sorte sokol, nađenih u Klanjcu, od propadanja je spasio

vinogradar Zvonko Sever. Sokol se uzgaja još od 1629. godine, što dokazuju i dokumenti, prema kojima je Sigismund Erdödy franjevcima darovao posjed u Klanjcu zajedno s vinogradima. Ova vrlo rana sorta zbog niske je rodnosti gotovo nestala. Zvonko Sever ju je razmnožio na 400 trsova i na godinu proizvede svega nekoliko desetaka litara sokola – nekada najdragocjenijeg vina, što su ga pili odličnici zagrebačke nadbiskupije. »Vino je vrlo posebno, ima okus po davnini,« kazuje gospodin Sever. »Donekle podsjeća na alzaški traminac, no ipak je manje aromatično. Svakako je sokol autohtona sorta, vrijedna očuvanja, jer je dio povijesti vinogradarstva!«

Sasvim je poseban doživljaj posjeta prostranim vinogradima i podrumu vinarstva Bolfan na Vinskom Vrhu na istoku Zagorja. Vinski podrum nalazi se na mjestu na kome je u antici bila rimska vojna utvrda – potpuno razumljivo, jer se s t



Pogled na Franjevački samostan u Klanjcu i padinu Sokol u pozadini, gdje je otkriven nasad istoimene autohtone sorte. Franjevci su u 17. st. obrađivali taj vinograd i proizvodili vino *sokol*.



Vinograd Mladena Micaka



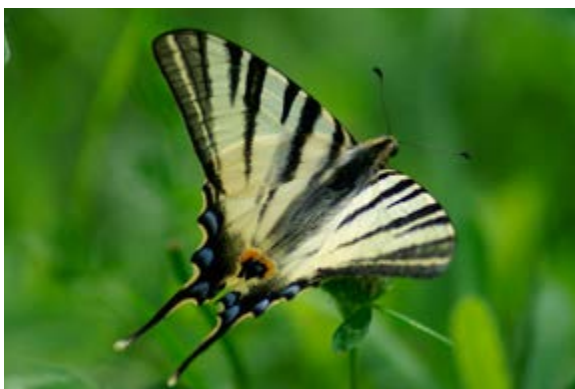
Degustacija u Vinariji Mladena Micaka u Mariji Bistrici

točke pogled otvara daleko na sve strane. »Znate, legenda kazuje da je ovdje dom vilenjaka. Rimske vojnike su pozvali na piće i njihovo vino ih je tako začaralo, da su potpuno zaboravili na rat, samo su pjevali i prepustili se prijateljskom druženju uz vilinsku plemenitu kapljicu. Mi se trudimo tu bajku prenijeti u današnje vrijeme!« kroz smijeh govori vlasnik Tomislav Bolfan, koji je u svojim vinogradima uveo ekološku proizvodnju vina. Šetnja među vinovim lozama, gdje lepršaju leptiri i zuje pčele, sigurno će očarati posjetitelja i također ga naučiti da poštuje bića prirode – vilinska i sva druga – pa i vina i slasna jela, što se uklapaju u ovu priču.

Područje vinograda od Kozjanskog do Bizeljskog spada u vinorodni podokoliš Šmarje-Virštanj, a vinogradi na Konjiškom, sa znamenitim Škalcama, u Mariborski vinorodni podokoliš. »Podokoliši su dio vinorodnog okoliša Štajerska Slovenija i poznati su po elegantnim, sortno karakterističnim mirisnim bijelim vinima, među kojima glavnu ulogu ima laški rizling, a dobro društvo mu rade i sauvignon, chardonnay, rajnski rizling i druge sorte. Područje je prikladno i za proizvodnju odličnih crvenih sorti, među kojima caruje modra frankovka, tumači enologinja Tadeja Vodovnik Plevnik.



Uživanje u mirisima, okusima i prekrasnom pogledu na Zagorje u vinariji Bolfan Vinski Vrh u Hraščini



U ekološkom vinogradu smo u objektu uhvatili leptira prugasto jedarce, jednog od većih dnevnih leptira.



Uživanje na terasi seljačkog turizma Masnec sa pogledom na Dvor Veliki Tabor



Zrenje kozjeg sira na OPG-u Kozarstvo Pavlin u Zlataru



Uživanje u mirisnim pečenim kestenima na *Vuglec bregu* u mjestu Škaričevo pokraj Krapine



Zagorski sirevi hrane dušu i tijelo



Pogled sa vinogradarskog posjeda Bolfan Vinski Vrh prema jugu

Jesen

Jesen oboji šume bojama, na kakve bi bio ponosan svaki slikar. Kukuruzna polja, bundeve, jesensko lišće – sve je zlatno! Spremanje proizvedenog povezano je sa slavljenjem, veselim druženjem, pa i sa slasnim jesenjim jelima i pićima: pečenim kestenima, moštom i slasticama, nekada namijenjenim vraćanju snage nakon teških poslova. Na blagdan Svetog Martina iz mošta nastaje vino i tada je u vinskim podrumima najveselije.



OPG Urška, Križevac kod Stranica: Sudjelovanje u berbi nezaboravan je doživljaj.



Biodinamički vinogradar Aci Urbajs s ljubavlju u skladu s prirodom njeguje vinovu lozu i poštuje prirodne procese zrenja vina.



Vinotočje Gruska, Buče: U dobrom društvu, uz dobru hranu i piće volimo zapjevati pokoji narodnu pjesmu o vinu.

Ovdje prevladavaju obiteljska gospodarstva orijentirana na vinogradarstvo i turizam. Manji proizvođači su shvatili da svoja vina, među kojima su i vrhunska, mogu pomoću dopunske turističke djelatnosti uspješno predstaviti i prodati.

»Na obje strane Sutle prevladavaju mali vinogradari – no upravo to je zanimljivo. Zbog vrlo različitih mikrolokacija i položaja vinograda za poznavatelje i sladokusce ovo je područje prava riznica raznolikosti i iznenađujućih otkrića. Imamo nešto starih sorti vinove loze, i puno čarobnih, malih vinograda i vinara, koji se s ljubavlju posvećuju svojim vinima. Sve ih se više odlučuje za ekološko vinogradarstvo i vinarstvo. Na ovom području živi prvi slovenski biodinamički vinogradar Aci Urbajs, koji je za vina još 2000. godine dobio pravo na korištenje robne marke Demeter. Oznaka potvrđuje najviši stupanj povezanosti

s prirodnim ritmovima i procesima u proizvodnji vina bez dodavanja enoloških sredstava i sumpora,« kaže stručnjak za vinogradarstvo Roman Štabuc.

Nećete moći otkriti samo vrlo kvalitetna i neobična vina, već ćete prilikom posjete u podrumima upoznati i zanimljive osobnosti vinara, koji će vam ponuditi najplemenitije kapljice iz svoje riznice.

Kušanje kvalitetnih vina teško je zamisliti bez odličnih sireva – a njih srećom na područjima s obiju strana Sutle ne nedostaje. Od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka nastaju sirevi po tradicionalnim recepturama, a mnogi se sirari prihvaćaju i stvaranja novih aroma i okusa. Enološki sladokusci i ljubitelji sira zasigurno će biti oduševljeni!

Dok beremo grožđe,
osjećamo bogatstvo
darova prirode.



Pogled na sunčane Virštanjske gorice sa Drenskog rebra

Vinogradar Slavko Toplišek: "Vrlo smo ponosni na dugu tradiciju vinarstva u Virštanju, o čemu svjedoči i jedna od najstarijih vinovih loza u Sloveniji. Raste i još uvijek rađa slatko grožđe uz pročelje Banovine u Virštanju, gdje su svoj vinski podrum imali i znameniti grofovi Celjski."



Izvrсни suhomesnati proizvodi

Degustacija želuca na OPG-u Selišnik, Podvolovljek



Struganje i okretanje zgornjesavinskog želodca tijekom sušenja

Dok još nije bilo hladnjaka i škrinji za zamrzavanje, priprema suhomesnatih proizvoda bila je umjetnost, što je omogućavala trajnost zaliha mesa. Kobasice, salame i drugi suhomesnati proizvodi bili su ponos svakog seoskog domaćinstva – a tako je i danas. Briga za mesne proizvode obično je zadatak gazde u seoskom obiteljskom gospodarstvu, a izvrsnost proizvoda stvar je osobnog i obiteljskog ugleda. Uz poštivanje tradicionalnih obiteljskih receptura proizvođači su stekli suvremena znanja i uz primjenu suvremene tehnologije pripremaju doista izvrsne proizvode od mesa, što niti najrazmaženije sladokusce ne ostavljaju ravnodušnima.

»Nekada je suho meso bilo raskoš, što bi se našla na stolu samo u vrijeme blagdana ili ako bi u seosko domaćinstvo došao kakav velikaš ili žandar, ne bi li ga udobrovoljili. Danas si ove delicije možemo češće priuštiti, no to su još uvijek samo dodaci u koje je uloženo puno rada, brige i znanja. I dakako da se još uvijek radi o prestižu i časti – svatko je ponosan ako na natjecanjima za svoje mesne proizvode dobije priznanje,« pripovijeda Branko Petek, mladi gazda obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Pri Selišniku



Šume smreka i ariša u Matkovom kutu



Ostava (kašča) na OPG-u Selišnik



Degustacija suhomesnatih proizvoda na OPG-u Laznik, Tabor



Branko Petek - ponosan na svoje suhomesnate proizvode



Adi Laznik u sušari za meso

u Podvolovlju. »No u posljednje vrijeme već smo vrlo izjednačeni i o pobjednicima odlučuju doista samo nijanse okusa. Vjerujte, baš su svi naši suhomesnati proizvodi vrlo dobri!«

U Gornjoj Savinjskoj dolini (*Zgornja Savinjska dolina*) najcjenjenija suhomesnata delicata je *zgornjesavinjski želodec*. Napravljen je od najboljeg brižljivo odabranog svinjskog mesa i slanine, s dodatkom morske soli, papra, češnjakove vode i šećera. U ovoj od želuca ili mjehura suši se od tri do pet mjeseci na drvenim policama, uz stalan dotok zraka, što donosi miris i aromu planinskih šuma smreke. Posvećuje mu se puno pažnje i njege, što je odlučujuće za okus ovog izuzetnog i dragocjenog suhomesnatog proizvoda. Za vrijeme sušenja svaki dan ga se prati, okreće i čisti te se kontrolira vlaga i temperatura u zraku. Ovaj odlični specijalitet nosi zaštićenu geografsku oznaku Europske unije, s kojom proizvode mogu opremiti samo oni koji su prošli u postupku za stjecanje certifikata.

Običaj je da se za Uskrs odabere najljepši želudac i da se kuhani želudac odnese u crkvu na blagoslov jela, a na blagdanskom ručku

se zatim okupi cijela obitelj. Prema predaji ga stavljaju na trpezu i prilikom velikih slavlja, primjerice za krstike ili na vjenčanjima, kada kao obredno jelo donosi sreću i obilje. Ne samo želudac, i drugi suhomesnati proizvodi su stvar časti i prestiža svakog seoskog domaćina, pa se svi iz petnih žila trude da njihovi suhomesnati proizvodi budu najbolji. Na mnogim mjestima suhomesnate delicite još se uvijek suše u ostavi, posebnoj zgradi koja je odvojena od kuće i namijenjena spremanju proizvoda. Očuvane stare ostave (*kašče*) značajan su dio kulturne baštine savinjskih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava i na mnogim mjestima ih s ljubavlju i ponosom čuvaju i pokazuju posjetiteljima.

Zgornjesavinjski želodec je jelo, što u osnovnom obliku udružuje brojne elemente sredine u kojoj ga pripremaju: oštro alpsko podneblje, vjetrove, koji viju s planina, miris po smrekama i svježoj smrekovini, ponos i nezavisnost seoskih domaćinstava i odnos pun poštovanja prema plodovima zemlje.



OPG Vrhovski, Đurmanec: Zagorski puran - 2000. godine upisan u svjetski registar pasmina domaćih životinja koji se vodi pri FAO-u.

Zagorski purani

Na mnogim ćete seoskim gospodarstvima Krapinsko-zagorske županije moći vidjeti, kako na travnjaku pasu ponosne ptice blistava perja – purani. U Zagorje su došli još u 16. stoljeću, najprije na samostanske posjede.



Zagorski purani u šetnji imanjem obitelji Kos u Svetom Križu Začretju



Tradicionalni zagorski specijaliteti: zagorski štrukli, zagorska purica s mlincima, suhomesnati proizvodi i sir, vino, sok od jabuka



Kukuruz - hrana i ukras na imanju obitelji Kos

Na mnogim ćete seoskim gospodarstvima Krapinsko-zagorske županije moći vidjeti, kako na travnjaku pasu ponosne ptice blistava perja – purani. U Zagorje su došli još u 16. stoljeću, najprije na samostanske posjede.

Purane su udomaćili Asteci, stanovnici Srednje Amerike, najvjerojatnije još oko 200. godine prije Krista. Udomaćeni purani vrste *Meleagris gallopavo* pobudili su pozornost španjolskih osvajača, i kako svjedoče pisani izvori, 1511. godine dovezeni su u Španjolsku. Sredinom 16. stoljeća purani su već bili poznati u većini europskih država, i tako su ih 1561. godine u Zagorju već uzgajali fratri pavlini. Ubrzo ih se počelo uzgajati na zagorskim gospodarstvima, jer seljacima se sviđalo što su većinu godine sami tražili hranu čepkajući po travnjacima i voćnjacima.

Pet stoljeća duga tradicija uzgoja purana u manjim jatima, većinom na otvorenom, dovelo je do stvaranja jedine hrvatske autohtone pasmine – zagorskih purana, koji mogu biti različitih boja: brončane, sive, gotovo bijele i crne. Za ukusnost prepoznatljivog zagorskog specijaliteta – pečene zagorske purice s mlincima, najzaslužnija je njihova ispaša na travnjacima bogatim raznovrsnim biljem i kucima. Prije drugog

svjetskog rata europski su slatkokusci izuzetno cijenili ovdašnje purane, a iz sačuvanih izvještaja možemo razabrati kako su ih 1935. godine gospodarstva na području Zagorja uzgojila više od 30.000 na godinu. Većina se izvozila u Englesku, Švicarsku, Njemačku, Austriju, Belgiju, Francusku i Italiju.

Tradicionalni uzgoj malih jata na seoskim gospodarstvima gotovo je nestao nakon uspostavljanja farmi purana, no posljednjih su godina autohtoni zagorski purani uzgojeni na otvorenom opet postali vrlo cijenjeni – posebno pod robnom markom *Puran zagorskih brega*. Zagorski puran je zaštićen i oznakom zemljopisnog podrijetla.

Iako većinom sami pasu, za uzgoj purana na tradicionalan način na gospodarstvu je potrebno puno rada i ljubavi. Pilići purana su prilično osjetljivi i trebaju posebnu njegu i brigu, a odrasle životinje obilje svježeg vode i sjenu, što je na pašnjacima osiguravaju visoke krošnje voćki ...

Ne samo pečenka, za Zagorje su karakteristična mnoga jela od purećeg mesa. Iz samostanske i plemićke kuhinje blagdanska su se jela proširila i među seosko stanovništvo. Večera na Božić ne smije proteći bez sočne pečenke s mlincima.



Pečena zagorska purica s mlincima

Pripreme za praznike

Proizvodnja kvalitetne hrane na obiteljskom gospodarstvu povezana je s napornim radom, a u mnogo slučajeva i s brigama. No još od davnina domaćini su se uz rad znali i družiti i veseliti.

Posjeta seoskom gospodarstvu i zimi je očaravajući doživljaj: ima li išta ugodnije od sjedenja uz naloženu kalijevu peć nakon duge šetnje po šumi pod snijegom? S početkom zime počinju pripreme za božićne blagdane, a tada se gostima pruža i prilika da za vrijeme boravka na poljoprivrednom gospodarstvu nauče pripremati tradicionalna jela ili savladaju druge vještine uobičajene na selu: ručni rad, filcanje, priprema drva, izrada božićnih ukrasa. Uz sadržajno tako bogat vikend cijela obitelj može uživati. I zimska priroda pruža novi, drugačiji doživljaj: među poljima možete slijediti srne ili lisicu, a šuma prekrivena injem najavljuje svu čaroliju zimskih praznika.



Pečenje blagdanske savijače na OPG-u Lesjak, *Šmihel nad Mozirjem*: drobljenje i čišćenje oraha, valjanje tijesta, mazanje nadjeva od oraha, stavljanje u glinene kalupe za pečenje, stavljanje savijače u peć



Košnja, žetva, mlaćenje, krunjenje kukuruza i drugi poslovi uvijek su bili prilika za okupljanje, pripovijedanje dogodovština, pa i posjetu svirača ili zajedničko pjevanje. Posebno bi svečano bilo na obiteljskim gospodarstvima u doba velikih blagdana, kakvi su Uskrs i Božić. Tada bi sve zamirisalo po kolačima i drugim delicijama. Tjednima prije blagdana trajale bi pripreme, u kojima bi obitelj uživala i veselila im se: čišćenje oraha, branje zelenila u šumi, bojanje pisanica ...

Predblagdansko doba dobar je odabir za vikend boravak na seoskom obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu – tada će vas domaćice rado naučiti kako da ispečete savijaču, taj karakterističan slovenski blagdanski kruh. »Da, razumije se da ćemo Vas mama i ja s veseljem podučiti – no morate doći k nama, na naše gospodarstvo!«

smije se mlada domaćica Ema sa seoskog gospodarstva Lesjak. »Znate, često me pitaju za neki recept, no kod nas ne kuhamo po receptima, jer ih uopće nema - sve se radi po osjećaju, kako me mama naučila! I tako možemo naučiti i Vas.«

Mnoge domaćice, pa čak i kulinarški specijalisti, prisežu da je prava samo savijača pečena u glinenom kalupu u krušnoj peći. Potražnja za tradicionalnim glinenim posudama je velika i tako ostaje živ i lončarski obrt. Najprije treba posjetiti majstora lončara – a zatim otići za vikend kod ljubazne majstorice ili majstora za pripremu domaćih jela pripremljenih u glinenom posudu. Ono se može koristiti i u običnoj pećnici, kada naučite sve trikove seoskih domaćica.



Bojanje pisanica za Uskrs



Tečaj pripreme jela na OPG-u Loger u Ljubnom



Vikend na OPG-u prilika je za učenje pripreme tradicionalnih jela. Vilma Topolšek s OPG-a Urška prenosi vještine pripreme ocvirkovke (tradicionalna savijača s čvarcima).



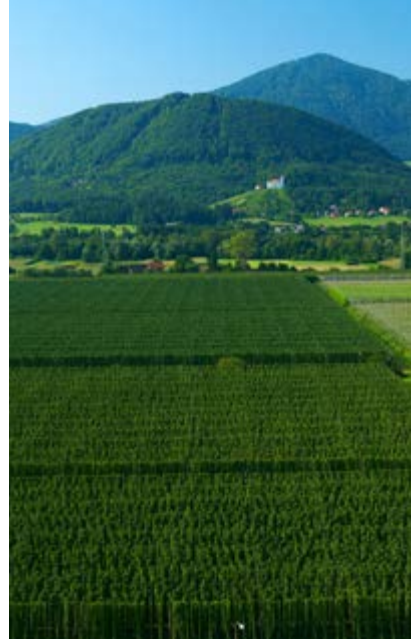
Proljetni trnac u cvatu u Šmihelu nad Mozirjem

Proljeće

Čim okopni snijeg, zamiriše na svježje preoranu zemlju. Na travnjacima procvatu sunčano žuti maslačci, a voćnjacima se razliježe pjev ptica. Bijeli cvjetovi starih, visokih jabuka i krušaka koketiraju s vrhovima planina pod snijegom. Na šetnji kroz šumu prvi puta možete čuti kukavicu. Poslovica kaže da će onaj tko ima novac u džepu kad kukavica prvi puta u godini zapjeva, cijele godine biti bogat. Iskustvo potječe iz vremena kada su seljaci zimi rušili debela i za visokih proljetnih bujica splavom vozili drvo na prodaju – ako su prilikom prvog kukavičjeg pjeva imali novac u džepu, to je bio siguran znak da će godina biti uspješna.



U Donjoj Savinjskoj dolini je 1000 hektara hmeljišta.



Od crkvice Lurdske Majke Božje nad Migojnicama lijepo se vidi Donja Savinjska dolina.

Štajerski hmelj zaštićen geografskom oznakom

Donja Savinjska dolina zbog hmelja je u prošlosti prozvana »dolinom zelenog zlata«.



Biljke hmelja od travnja do kraja lipnja narastu do sedam metara visoko, u razdoblju najintenzivnijeg rasta i više od 20 centimetara na dan.



Druge nedjelje u kolovozu na priredbi Dan hmeljara već se 55 godina za redom biraju hmeljarski starješina i princeza.

Uzgoj ove poljoprivredne kulture, naime, krajoliku daje sasvim poseban izgled. Karakteristika hmeljarskog područja su nasadi s visokim stupovima, među kojima su provedene žice. Ljeti, kada je hmelj visok, šetnja kroz hmeljište nezaboravan je doživljaj. Pivo je vrlo omiljeno piće, no niti svi njegovi poklonici ne znaju da je za ugodno gorak okus i aromu piva zaslužan upravo hmelj.

Proizvodnja hmelja s poljima i sušarama nije dala samo poseban izgled krajoliku, hmeljarstvo je uz to oblikovalo brojne dosjetke i običaje – pa i posebnu kulturu prehrane. Hmelj treba brati na vrhuncu ljeta; dok se hmelj još brao ručno, bio je to težački posao. Karakteristična jela što su se pripremala za užinu u poljima bila su istovremeno lagana i okrepljujuća. Ekomuzej hmeljarstva u Žalcu udružuje brojne djelatnosti, što posjetitelju pomažu u spoznaji i razumijevanju bogate baštine i također zanimljive sadašnjosti proizvodnje hmelja i varenja piva.

Na šetnjama kroz
krajolik možemo
se diviti stoljetnim
jabukama tradicionalnih
i autohtonih sorti.



Voćke visokostablašice i travnjački voćnjaci

Voćaka je nekada bilo na
svakom seoskom gospodarstvu.



Travnjački voćnjak *Radobojski trnac* očuvan je od strane općine Radoboj u suradnji s Javnom ustanovom za upravljanje zaštićenim prirodnim vrijednostima Krapinsko-zagorske županije i uređen za posjećivanje.

Danas su travnjački voćnjaci s voćkama visokostablašicama prepoznati kao element kvalitetnog kulturnog krajobraza, jer mu pružaju karakterističan izgled. Osim toga ovi su voćnjaci vrlo značajna životna sredina za brojna živa bića, koja žive na travnjacima i u krošnjama drveća. Upravo zbog visokih stabala voćki ptičji pjev neodvojivi je dio krajobraza i doživljava na seoskim gospodarstvima – a također i zujanje pčela i lepršanje šarenih leptira.

Na seoskim gospodarstvima od Alpa do Zagorja još uspijevaju brojne autohtone i tradicionalne sorte voća. *Bobovac, carjević, kožara, voščenke, krivopeclji, grafenštajci, mošandlji* – te jabuke nećete naći na policama u velikim opskrbnim centrima. Svaku sortu odlikuje svojevrsna aroma i stupanj kiselosti, a razlikuju se po vremenu zriobe, postojanosti i upotrebljivosti u kuhinji. Možemo ih pripremiti kao prilog, suho voće ili u slasticama – bez mirisa domaćih jabuka nema prave savijače od jabuka! Na Kozjanskom jabuke čak imaju i svoj praznik, na kome se svake godine predstave proizvođači starih sorti, majstori i majstorice u pripremi savijači od jabuka, proizvođači voćnih rakija i likera i brojni drugi proizvođači domaćih proizvoda sa seoskih gospodarstava.

Domaće voćne rakije ima u gotovo svakoj kući – priprema domaće rakije za vlastitu upotrebu stoljetna je tradicija. A oni koji su ovu djelatnost registrirali, kupcima nude niz izvrsnih i aromatičnih žestokih pića, baziranih na raznim vrstama voća, šumskim plodovima i bilju.



Praznik kozjanske jabuke svake godine drugog vikenda u listopadu u Podsredu privuče mnoštvo posjetitelja.



← Natjecanje u pripremi savijače od jabuka za titulu »štrudelmajstorice«

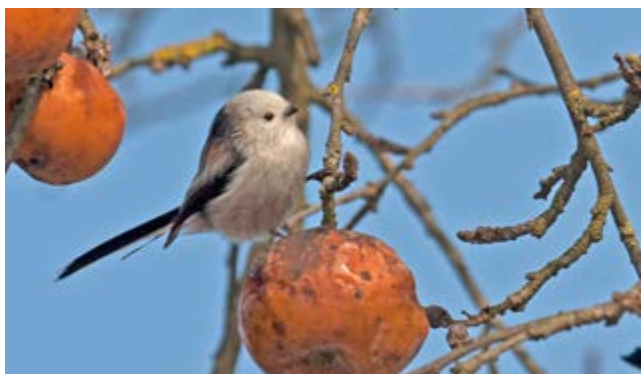
↑ Pogled na proljetni travnjak s rascvjetanim maslačkom i jabukom, Ljubno i zasneženu Raduhu u Radmirju.



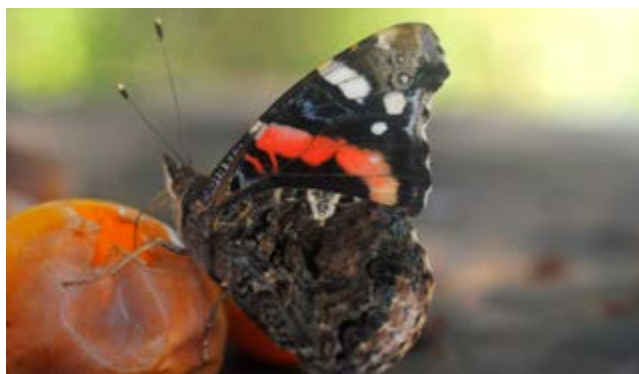
Redovita godišnja izložba tradicionalnih i autohtonih sorti jabuka iz travnjačkih voćnjaka u Podsredi



Na OPG-u Stiplošek kod Podčetrтка domaćin Jože će vam uz degustaciju rakija i likera ispričati mnoge zanimljivosti vezane uz pečenje rakije.



Travnjački voćnjaci dom su mnogim, čak i rijetkim vrstama ptica. Dugorepa sjenica hrani se neubranom jabukom.



Jabuka prija i leptiru zvanom crveni admiral.

Malo drugačiji ručak

Čak i kruh drugačije prija
ako ga jedemo u prirodi!

Ljeto

Kada se travnjacima gospodari na starinski način, ljeti su puni cvijeća. A gdje ima cvijeća, ima i pčela, bumbara i šarenih leptira. Oglašavaju se cvrčci i zrikavci, a daleko iznad polja može se čuti pjev ševe. U brdima odzvanjaju zvonca stoke na ispaši, a na poljima vjetar talasa žito... To je vrijeme za branje borovnica i malina, kada ljekovito bilje ima najviše aroma i počinje priprema prvih proizvoda. Preljepo razdoblje za izlete, planinarenje, veslanje u čamcima, vožnju na biciklu i tumaranje seoskim stazama. Kako čudesno za ljetnih žega malinovac ili sok od bazge utažuju žeđ! I kako u slast ide svježa salata s raznim biljem!



Andreja Podlesnik s ekološkog OPG-a Kladje: »Jela pripremljena od svježih ekološki proizvedenih sastojaka punog su okusa i visoke prehrambene vrijednosti. Izuzetno je ukusna čak i mrkva, upravo iščupana iz zemlje!«



Govedo slovenske autohtone pasmine cika i tradicionalne lisaste pasmine uživaju na paši.

Posjet seoskom obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu možete povezati s obiteljskim piknikom i priuštiti si delicije iz košare, što će Vam je napuniti domaćica. Također možete uživati u blagdanskom ručku u zelenoj sjeni voćaka, na izletu se okrijepiti užitkom za vrijeme predaha na klupici s lijepim pogledom, ili možete na planinsku turu ponijeti



Ručak na travnjaku turističkog OPG-a Kladje u Teru iznad Ljubnog ob Savinji, s pogledom na Komen



Djeca su oduševljena domaćim životinjama na OPG-u.



Ručak iz košare na Bolfan Vinskom Vrh

brižljivo pripremljenu zakusku. Okusi i arome biti će drugačiji od onih na koje ste navikli u svakodnevnoj prehrani – sve će biti slasno! I ostat će u Vašem sjećanju, zajedno sa slikama planina, šuma i polja, voćnjaka, domaćinstava i crkvice na brežuljcima. Vjerujemo da ćete htjeti ponoviti iskustvo. A gostoljubivi domaćini uvijek će se razveseliti Vašem dolasku u njihov dom.

Domaće delicije od Alpa do zagorskih brežuljaka

Pogledajte programe kulinarskih doživljaja, od razgledavanja obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, degustacija, radionica i tečajeva pripreme jela na OPG-ima, posjeta kulinarskim priredbama, doživljaja uz tradicionalna ognjišta na otvorenom do prekograničnih kulinarskih putovanja i piknika u prirodi.



www.turisticnekmjetije.si/dozivetja | www.slovenia.info/dozivetjanakmetijah | www.tzkzz.hr/hr/dozivljaji

Informacije o programima kulinarskih doživljaja i ponuđačima

Združenje turističnih kmetij Slovenije

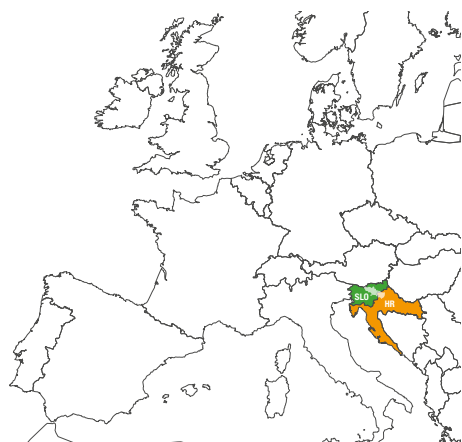
tel.: +386 3 491 64 81
faks: +386 3 491 64 80
ztks@siol.net
www.turisticnekmjetije.si



Tourist farms of Slovenia

Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije

tel./faks: +385 49 233 653
info@tzkzz.hr
www.tzkzz.hr



Izdavači: Kmetijsko-gozdarska zbornica Slovenije Kmetijsko-gozdarski zavod Celje, Krapinsko-zagorska županija, Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije, Zagorska razvojna agencija d. o. o. i Združenje turističnih kmetij Slovenije; urednici: Vesna Čuček, Tomo Jeseničnik; tekst: Marjeta Keršič Svetel; dizajn: Sans, Andrej Knez, s. p.; fotografije: Tomo Jeseničnik, Marjeta Keršič Svetel, Dušan Klenovšek, Krno Kartus, Dijana Hršak, Dalibor Zorić; prevođenje: Lenga Kuliš i Center za prevajanje IQ, d. o. o. Ljubljana; tisak: Grafički proizvodi, d. o. o.; naklada: 10.000 primjeraka; svibanj 2015